

***Ministero dell’Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio***

**I.P.S.S.E.O.A. “M. Buonarroti" – Fiuggi**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L’ ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede succ. Paliano (loc. Procolo) - Cod. Meccanografico: FRRH03002A;

Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC “Pagliei” - Frosinone: FRRH030019

Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it

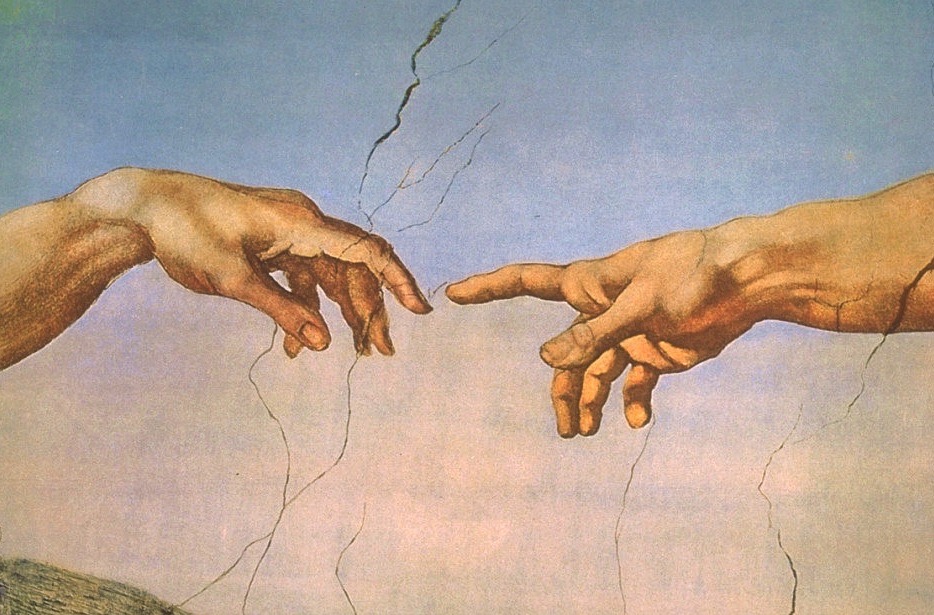
SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**I.P.S.S.E.O.A.**

**“MICHELANGELO BUONARROTI”**

**FIUGGI**

******

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Anno Scolastico 2022/23**

**Ai sensi dell’O.M. n. 45 del 9 marzo 2023 su organizzazione modalità di svolgimento dell’esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2022-23. Il presente documento rispetta la nota prot. 10719 del 21 marzo 2017 allegato 1, sulla pubblicazione dei dati sensibili.**

**classe Va sez. X**

**(selezionare tabelle con codice, diploma E ARTICOLAZIONE di interesse)**

|  |  |
| --- | --- |
| **CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO:** | IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA" | |
|  | |
| **CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO:** | IPPD - SER. ENOG. OSPIT. ALBER. ART. "ENOGASTRONOMIA" OPZ. "PROD. DOLC.RI ART.LI |
| DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI | |
|  | |
| **CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO:** | IP07 - SERV. ENOGASTR. E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. "ACCOGLIENZA TURISTICA |
| DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA" | |
|  | |
| **CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO:** | IP06 - SERV. ENOGASTR. E OSPITALITA' ALBERGHIERA ART. "SALA E VENDITA" |
| DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA | |
|  | |
| **CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO:** | IPEN - SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA" |
| DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" | |

|  |  |
| --- | --- |
| **SOMMARIO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE** | |
| **PRESENTAZIONE DELL’ISTITUTO** | **Pag.** |
| **INFORMAZIONI SUL CURRICOLO - QUADRO ORARIO SETTIMANALE** | **Pag.** |
| **COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**   * DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (coordinatore, tutor PCTO, commissari interni) * ELENCO ALUNNI * COMPONENTE GENITORI | **Pag.** |
| **ELENCO CANDIDATI**   * CANDIDATI INTERNI * CANDIDATI ESTERNI | **Pag.** |
| **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**   * PROFILO DELLA CLASSE * STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO - CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI * TABELLA CREDITI FORMATIVI | **Pag.** |
| **VERIFICA E VALUTAZIONE DELL’APPRENDIMENTO** | **Pag.** |
| **PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA** | **Pag.** |
| **UdA INTERDISCIPLINARI** | **Pag.** |
| **PROVE INVALSI** | **Pag.** |
| **PCTO** | **Pag.** |
| **ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO** | **Pag.** |
| **RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI** | **Pag.** |
| **SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA** | **Pag.** |
| **GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO** | **Pag.** |
| **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE** | **Pag.** |
| **FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE** | **Pag.** |

|  |
| --- |
| **PRESENTAZIONE DELL’ISTITUTO** |
| L’istituto alberghiero “Michelangelo Buonarroti” sorge su un’area territoriale a forte vocazione turistica, al centro della Ciociaria nella città termale di Fiuggi. Annessa all’Istituto c’è una sede succursale ubicata nel comune di Paliano e una sede presso la Casa Circondariale Pagliei di Frosinone, dove sono stati istituiti dei corsi per adulti “CPIA”.  La sede centrale è locata in un prestigioso albergo del 1910. Proprio questa data fu cruciale per la storia della cittadina ciociara. In quegli anni da Anticoli di Campagna, assunse l’attuale nome di Fiuggi. In età giolittiana, in piena Belle époque, la cittadina subì una vera e propria trasformazione: da paese rurale divenne una meravigliosa città termale, meta della élite sociale del tempo. La struttura fu progettata nel 1906 dall’architetto Giovan Battista Giovenale in stile liberty e presenta una facciata imponente collegata con il teatro comunale, parte integrante dell’edificio. La presenza del teatro direttamente collegato all’edificio permette di realizzare non solo importanti incontri culturali ma anche e soprattutto il laboratorio teatrale, che negli anni ha dato lustro all’istituto ed ha contribuito in maniera determinante alla formazione culturale degli alunni. L’atrio si apre su una vasta scalinata in marmo e al piano terra vi è un imponente salone delle feste con stucchi e lampadari d’epoca. Agli inizi degli anni Sessanta il Grand Hotel divenne sede dell’Istituto alberghiero e da subito si affermò come una scuola di eccellenza a livello nazionale. Oggi la struttura si presenta come una scuola all’avanguardia con laboratori dove si svolgono le attività tecnico-pratiche e aule multimediali.  Numerosi sono stati negli anni i riconoscimenti alla scuola e agli alunni che si sono sempre distinti per professionalità in diversi concorsi, ottenendo premi prestigiosi. La scuola richiama un vasto bacino di utenza che comprende le province limitrofe, come Roma e Latina, ma anche alcune zone della Campania.  Dal 1965 l’Istituto ha un convitto annesso che ospita annualmente oltre 110 alunni.  L’offerta formativa attiva prevede il conseguimento di qualifiche professionali legate agli indirizzi attivi e a un diploma di Stato declinato in base alle diverse articolazioni e opzioni attive. La scuola, trovandosi in un centro turistico di fama internazionale, offre agli studenti la possibilità di proiettarsi direttamente nel mondo del lavoro, poiché la stessa città garantisce le possibilità di svolgere le attività di PCTO. Il territorio, offre allettanti opportunità formative data la presenza di numerose strutture alberghiere, tra le quali spicca il Palazzo Fiuggi che, oltre ad offrire i servizi di ospitalità, è spesso sede di grandi eventi culturali e politici. Gli alunni hanno pertanto l’opportunità di conoscere strutture alberghiere di enorme prestigio che possono arricchire la formazione professionale. |

|  |
| --- |
| **INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**  **PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA RIFERITO ALL’INDIRIZZO SPECIFICO (scegliere l’articolazione-opzione di interesse)**  **- Enogastronomia:** Il discente è chiamato ad affrontare nuove sfide che richiedono competenze da food innovator. Il cuoco del passato diventa oggi uno chef evoluto che sa tradurre le idee dei nuovi cibi in originali servizi o prodotti enogastronomici. Creatività, originalità, gusto per l’estetica e cura nei dettagli, contraddistinguono tale figura congiuntamente a spirito imprenditoriale e profonda apertura mentale. Deve gestire costantemente le problematiche legate al food security nei settori della ristorazione commerciale e collettiva. Inoltre, collabora con nutrizionisti, dietologi e dietisti per la predisposizione di menu specifici, legati alle esigenze della clientela. L’indirizzo citato, offre infiniti sbocchi e uno chef desideroso di sfuggire alle dinamiche delle cucine dei ristoranti può intraprendere la carriera di personal chef presentando le gustose elaborazioni in contesti privati, location lussuose svolgendo ruoli designer. Le competenze decisionali riguardanti la gestione delle risorse umane (brigata), unite a quelle digitali, permettono al food innovator di essere un vero manager in campo ristorativo.  **- Enogastronomia opzione arte bianca e pasticceria:** La figura del PASTRY CHEF è tra le più richieste nella ristorazione per le notevoli specializzazioni. Cake decorator, cake designer, Maître chocolatier, esperto in pasticceria vegana o crudista, gelatiere, panettiere, sono figure ricercate nei mercati di tutto il mondo. La pasticceria consente di dare sfogo alla creatività, ma al tempo stesso richiede precisione assoluta e una profonda conoscenza delle tecniche. Le caratteristiche necessarie per svolgere tale attività di lavoro si riconducono competenze organizzative alle aree di strumentali, gestionali e relazionali. Operando sull’intero processo della lavorazione dei prodotti da forno, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene, svolge lavorazioni sia di tipo manuale che attraverso l’utilizzo di macchinari e strumentazioni. Operando spesso in un contesto artigianale si occupa anche della vendita del prodotto agli esercizi commerciali o di somministrare i prodotti direttamente al cliente finale. Inoltre, collabora con Nutrizionisti, Dietologi e Dietisti per la predisposizione di menu specifici, legati alle esigenze della clientela.**:**  **- Sala e Vendita:** Il diplomato di istruzione professionale avrà maturato competenze tecnico pratiche specifiche in relazione a quelle che sono le nuove opportunità professionalizzanti nei diversi ambiti:  Bar Il Barman è un a figura professionale con competenze riguardo le tecniche di miscelazione sia classiche che di nuove tendenze. Deve saper utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti e i servizi offerti. Deve creare i primi drink analcolici e alcolici, conoscendo le relative caratteristiche organolettiche e, classificare, proporre e produrre cocktail IBA, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Dovrà saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.  Latte Art (caffetteria).  È una tecnica di decorazione che viene effettuata su cappuccini ed espressi macchiati, mediante la realizzazione di disegni e forme sulla superficie. Questo tipo di esecuzione è sempre più apprezzata dalla clientela in quanto, oltre ad essere esteticamente gradevole, denota la grande perizia e abilità di chi la realizza. Sono sempre di più, infatti, i baristi italiani interessati a investire nella formazione  **- *Accoglienza Turistica:*** Il Diplomato di istruzione professionale nell’articolazione “Accoglienza Turistica” alla fine del percorso avrà maturato competenze tecnico pratiche specifiche in relazione a quelle che sono le nuove opportunità̀ professionalizzanti nei diversi ambiti:  REPUTATION BRAND MANAGER: È colui in grado di gestire l’immagine dell’azienda online. È una figura cruciale per la fidelizzazione dell’ospite e nel gestire i reclami. Suo compito principale è valorizzare l’immagine del brand e assicurare la fedeltà del cliente a lungo termine. Gestirà̀ tutte le attività inerenti la comunicazione e le promozioni pianificate dall’azienda.  L’ADDETTO AL REVENUE PRICING: è colui che modifica le tariffe attraverso la gestione delle leve di prezzo. Il suo compito si svolge utilizzando prevalentemente servizi di booking on line. La sua mission principale è ottimizzare la vendita delle stanze il più possibile, anche attraverso proposte last minute.  GUEST RELATION MANAGER: Si configura con l’evoluzione del Concierge ed è punto di riferimento per l’ospite per ogni richiesta o necessità. Deve garantire un servizio di eccellenza nella cura e assistenza agli ospiti dell’hotel. È una figura che trova impiego anche su navi da crociera o compagnie aeree per la gestione delle problematiche che si possono presentare.  Il CPIA è strutturato in un percorso di secondo livello suddiviso in tre periodi didattici al termine dei quali gli alunni conseguono un:  DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA |
| **(Eliminare riquadri non attinenti al percorso)**  Visto l’accordo Stato/Regioni sull’individuazione delle qualifiche professionali e tenuto conto che il nostro Istituto è stato accreditato dalla Regione Lazio come ente per il rilascio della qualifica professionale, i discenti alla fine del terzo anno e gli adulti frequentanti il secondo periodo del CPIA possono sostenere un esame di I.e.F.P. relativo all’indirizzo specifico scelto. |
| **COMPETENZE**  A conclusione del percorso di studio quinquennale, il Diplomato nell’indirizzo “**Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera**” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze dell’area generale:  **Competenza n. 1:** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. **Competenza n. 2:** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. **Competenza n. 3:** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. **Competenza n. 4:** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro. **Competenza n. 5:** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. **Competenza n. 6:** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. **Competenza n. 7:** Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.  **Competenza n. 8:** Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. **Competenza n. 9:** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. **Competenza n. 10:** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. **Competenza n. 11:** Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio. **Competenza n.12:** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.  In riferimento all’area di indirizzo il discente acquisisce le seguenti competenze:  **Competenza in uscita n. 1**: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.  **Competenza in uscita n. 2:** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione  **Competenza in uscita n. 3:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.  **Competenza in uscita n. 4:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.  **Competenza in uscita n. 5:** Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.  **Competenza in uscita n. 6:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.  **Competenza in uscita n. 7:** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.  **Competenza in uscita n. 8:** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.  **Competenza in uscita n. 9:** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.  **Competenza in uscita n. 10:** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.  **Competenza in uscita n. 11:** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUADRO ORARIO SETTIMANALE** | | | | | |
|  | **LUNEDÌ** | **MARTEDÌ** | **MERCOLEDÌ** | **GIOVEDÌ** | **VENERDÌ** |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |

**Con la “S” si indicano le ore nelle quali è presente il docente specializzato**

**Con la lettera “SP” si indicano le ore nelle quali è presente la specialistica**

|  |
| --- |
| **COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DOCENTI**  **DEL CONSIGLIO DI CLASSE** | **DISCIPLINA** | |
|  | LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | |
|  | STORIA | |
|  | PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE | |
|  | SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE | |
|  | MATEMATICA | |
|  | DTA | |
|  | SCIENZA DEGLI ALIMENTI | |
|  | L.S.E.A.T. | |
|  | L.S.E.S.S.V. | |
|  | L.S.E.S.C. | |
|  | L.S.E.A.B.P. | |
|  | TECNICHE DELLE COMUNICAZIONI | |
|  | TEC. ORG. GES. PROC. PROD. | |
|  | IRC | |
|  | SCIENZE MOTORIE | |
| DOCENTE/I SPECIALIZZATO/I: |  | |
| SPECIALISTICA: |  | |
|  |  | |
| **DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE** |  | |
| **DOCENTE TUTOR PCTO** |  | |
| **DOCENTE TUTOR ED. CIVICA** |  | |
| **DOCENTE TUTOR PFI** |  | |
|  |  | |
| **ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONETE ALUNNI** | **1** |  |
| **2** |  |
| **ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONETE GENITORI** | **1** |  |
| **2** |  |
|  |  | |
| **COMMISSARI INTERNI** | **MATERIA** | |
|  |  | |
|  |  | |
|  |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ELENCO CANDIDATI** | | | |
|  | | | |
| **ELENCO CANDIDATI INTERNI** | | | |
| **N°** | **COGNOME** | **NOME** | **PROVENIEZA**  **(es. altra classe o Istituto)** |
| **1** |  |  |  |
| **2** |  |  |  |
| **3** |  |  |  |
| **4** |  |  |  |
| **5** |  |  |  |
| **6** |  |  |  |
| **7** |  |  |  |
| **8** |  |  |  |
| **9** |  |  |  |
| **10** |  |  |  |
| **11** |  |  |  |
| **12** |  |  |  |
| **13** |  |  |  |
| **14** |  |  |  |
| **15** |  |  |  |
| **16** |  |  |  |
| **17** |  |  |  |
| **18** |  |  |  |
| **19** |  |  |  |
| **20** |  |  |  |
| **21** |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CANDIDATI ESTERNI** | | | |
| **N°** | **COGNOME** | **NOME** |  |
| **1** | **“** | **“** |  |
| **2** |  |  |  |

|  |
| --- |
| **PROFILO DELLA CLASSE** |

|  |
| --- |
| **SITUAZIONE DI PARTENZA** |
|  |
|  |
| **PERCORSI SPECIALI ATTIVATI:** |
|  |
| **SITUAZIONE ATTUALE** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **ATTIVITÀ DI RECUPERO ATTIVATE:** |
|  |

|  |
| --- |
| **STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO**  **CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DOCENTE (ultimo anno)** | **MATERIA INSEGNATA** | **3° ANNO** | **4° ANNO** | **5° ANNO** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TABELLA CREDITI FORMATIVI** | | | | | | |
| **N°** | **COGNOME** | **NOME** | **CREDITO SCOLATICO** | | | |
| **A.S. 2020 2021** | **A.S. 2021 2022** | **A.S. 2022 2023** | **TOTALE** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |  |  |
| **9** |  |  |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |  |  |
| **11** |  |  |  |  |  |  |
| **12** |  |  |  |  |  |  |
| **13** |  |  |  |  |  |  |
| **14** |  |  |  |  |  |  |
| **15** |  |  |  |  |  |  |
| **16** |  |  |  |  |  |  |
| **17** |  |  |  |  |  |  |
| **18** |  |  |  |  |  |  |
| **19** |  |  |  |  |  |  |
| **20** |  |  |  |  |  |  |
| **21** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **VERIFICA E VALUTAZIONE DELL’APPRENDIMENTO** | |
| Strumenti di misurazione  delle verifiche | Si rimanda alle griglie elaborate e deliberate dal Collegio dei docenti inserite nel PTOF. |
| Strumenti di osservazione del comportamento | Si rimanda alla griglia elaborata e deliberate dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF. |
| Credito scolastico | La valutazione è avvenuta in riferimento alle tabelle di valutazione del credito stabilite a livello Ministeriale. |

|  |
| --- |
| **EDUCAZIONE CIVICA**   * **Indicare le U.d.A realizzate nel corso dell’anno**   **A-**  **B-** |
|  |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI**   * **Indicare le U.d.A realizzate nel corso dell’anno**   **A-**  **B-** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROVE INVALSI**  **(INDICARE CON X GLI ALUNNI CHE HANNO SVOLTO LE PROVE AL SECONDO ANNO E QUINTO ANNO)** | | | | |
| **N°** | **COGNOME** | **NOME** | **SECONDO ANNO** | **QUINTO ANNO** |
| **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |
| **9** |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |
| **11** |  |  |  |  |
| **12** |  |  |  |  |
| **13** |  |  |  |  |
| **14** |  |  |  |  |
| **15** |  |  |  |  |
| **16** |  |  |  |  |
| **17** |  |  |  |  |
| **18** |  |  |  |  |
| **19** |  |  |  |  |
| **20** |  |  |  |  |
| **21** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA**  **SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO** | | | |
| TIPOLOGIA | OGGETTO | LUOGO | DURATA |
| Visite guidate  Viaggio di istruzione |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| Progetti  Manifestazioni culturali ecc. |  |  |  |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Incontri con esperti |  |  |  |
| Orientamento (es. al lavoro e universitario) |  |  |  |
| Sport |  |  |  |
| Attività in altri contesti formativi |  |  |  |

**RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E**

**SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RELAZIONI E QUADRI SINTETICI**  **DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE**  **(Ripetere per ogni disciplina)** | | | | |
|  | | | | |
| **RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: ITALIANO** | | | | |
| PROFESSORE | |  | | |
| DISCIPLINA | |  | | |
| LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE | |  | | |
| STRUMENTI ADOTTATI | |  | | |
| METODI ADOTTATI | |  | | |
| TIPOLOGIE DI VERIFICHE | |  | | |
| **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:** | | | | |
| **MODULI** | **UdA** | | **Tempi** | **Competenze** |
| **MODULO 1** |  | |  |  |
|  | |
|  | |
| **MODULO 2** |  | |  |
|  | |
| **MODULO 3** |  | |  |
|  | |
| **MODULO 4** |  | |  |
|  | |
| **MODULO 5** |  | |  |

**SIMULAZIONI**

**PRIMA PROVA - SECONDA PROVA – COLLOQUIO**

|  |
| --- |
| **Sono state somministrate delle prove simulate secondo il seguente calendario:**  Prima Prova scritta:  Seconda prova scritta: |
|  |
| **Modalità di svolgimento prove scritte:**  La prima prova scritta ha avuto una durata di 6 ore;  La seconda prova scritta ha avuto una durata di 6 ore. (Indicare tipologia) |
| **I testi delle prove simulate saranno forniti alla Commissione nel momento di insediamento della stessa.** |
| **Modalità di svolgimento del colloquio:** |
| D. lgs. 62/2017 art. 17, comma 9  O.M. n. 45 del 9 marzo 2023  Il colloquio (nota MIM n° 2860 del 30/12) è svolto in chiave **multi e interdisciplinare** al fine di valutare la capacità dello studente di cogliere i nessi tra i diversi saperi collegandoli opportunamente tra loro. |

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

**(inserire griglia)**

**Griglia di valutazione per l’attribuzione dei punteggi per la seconda prova**

**(inserire griglia)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

**(inserire griglia)**

|  |  |
| --- | --- |
| **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE (consegnate al momento dell’insediamento)** | |
|  | |
| 1. | PTOF (formato digitale su usb) |
| 2. | Fascicoli personali dei candidati |
| 3. | Relazioni personali dettagliate dei docenti con allegati programmi svolti firmati dagli alunni |
| 4. | PFI |
| 5. | Riepilogo attività relative al PCTO |
| 6. | Relazioni per alunni con PEI a cura degli insegnanti specializzati; relazione per alunni BES a cura del Coordinatore |
| 7. | Verbali ultimo consiglio di classe e scrutini |
| 8. | Altre griglie: griglia Ministeriale per l’attribuzione credito scolastico e griglie di valutazione prove |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE** | | |
|  |  |  |
| **Disciplina** | **Docente** | **Firma** |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA |  |  |
| STORIA |  |  |
| PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE |  |  |
| SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE |  |  |
| MATEMATICA |  |  |
| DTA |  |  |
| SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE |  |  |
| L.S.E.A.T. |  |  |
| L.S.E.S.S.V. |  |  |
| L.S.E.S.C. |  |  |
| L.S.E.A.B.P. |  |  |
| TECNICHE DELLE COMUNICAZIONI |  |  |
| TEC. ORG. GES. PROC. PROD. |  |  |
| IRC |  |  |
| SCIENZE MOTORIE |  |  |

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Dott. Ing. Francesco Cozzolino**

Il presente documento è pubblicato all’albo online dell’Istituto Michelangelo Buonarroti di Fiuggi.